

Wiesn daheim!



MIT JOHANN BARSY

Hintergründiges zur Wiesn



Habe die Ehre
Ich bin der Bartholomäus
Bartholomäus Kugler
amtlicher bayrischer Kultur- und Essensprüfer, G'schichtenerzähler
und mittels Geburt ausgebildeter Grantler
ganz früher war ein Wies'nbesuch selten
sooft wie heute, waren wir früher nicht auf der Wies'n
das hat sich doch kaum jemand leisten können
meistens ist man sowieso nur in Garten gegessen
ein ½ Hendl oder einen Steckerlfisch vom einem Stand
die Mama und der Papa haben eine Mass Bier getrunken
und für einem selber hat es ein Gracherl und eine Brez'n gegeben
ab und zu hat man mal am Bierschaum schlecken dürfen
danoch Karusell fahren, Riesenradl
Magenbrod und gebrannte Mandeln
ja und am Glückshafen ein Los
dann wars das schon
nur der Papa, der war noch am Maurermontag draussen
richtig interessant ist es ja erst geworden, wie man ohne Eltern rausdurfte
da sind dann die richtigen Karuselle geworden und die Achterbahnen
und in der Geisterbahn sind wir sowieso blos mit einem Mädchen reingegangen
wegen den Geister waren wir sowieso nie drinnen
eine richtige Tracht war früher teuer, nicht so wie heute
und die hat man gepflegt

Hintergründiges zur Wiesn

und hat diese nur zu speziellen Veranstaltungen angezogen
oder es war soetwas, wie eine Lederhos'n
des war scho Arbeitsgewand
auf d'Wiesn hat man etwas ganz normales angehabt, was Praktisches
mein Problem ist dann immer das Essen
weil ausserhalb vom Körper schauen die Kalorien immer so schön aus
ich suche mir meine Schmankerl immer gut aus
und bin vor allem bin ich Mittags draussn
da ist weitaus entspannter
und ich bekomme auch meistens den Platz den ich möchte
das und noch weitere Geschichten kommen später
jetzt wünsche ich euch eine schöne Wiesnzeit dahoam

Habe die Ehre
Euer Kugler Bart



Zwiebelsuppe

Was wir brauchen:

- 250 g rote, süße Zwiebeln, geschält und in Streifen
- 450 ml Gemüsebrühe
- 1 Schuss Weißbier
- 60 g Butter
- 0,5 TL Zucker, braun
- 60 g Brez'nradl
- 80 g Weißwurstadl
- 35 g Bergkäs', gerieben



Und so gehts:

- Die Zwiebelstreifen mit der Hälfte der Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Zwiebeln weich kochen.
- Mit dem Weißbier abschmecken.
- Die Brez'n- und die Weißwurstadl mit der restlichen Butter anrösten.
- Die Zwiebelsuppe in einem Suppenteller mit dem Röstgut anrichten.
- Die Bergkäs'späne drüberstreuen.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/8V5XpibdQV4>

Obatzda

Was wir brauchen:

- 300 g Brie oder Camembert, gewürfelt
- 50 g Butter, weich
- 125 g Quark
- 125 g Creme fraiche
- 100 g Sahne, flüssig
- 0.5 TL Pfeffer, geschrotet
- 0.5 TL Kümmel, gemahlen
- 0.5 TL Paprikapulver, edelsüß
- 50 g Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt



Und so gehts:

- Käse und Butter klein machen. Danach Quark und Creme fraiche, bei Bedarf auch die Sahne mit einer Gabel unterdrücken.
- Alles mit den restlichen Zutaten mischen und nach Wunsch würzen.
- Die Zugabe von Bier lässt in würziger werden, aber auch schneller sauer werden

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/18CHYc7sLLk>

Wurstsalat

Was wir brauchen:

- 200 g verschiedener Presssack, schwarz oder weiß
- 100 g Leberkäs', z.B mit Bärlauch
- 50 g Sauermilchkäse, z.B. Harzer oder Tiroler Graukäs'
- 50 g Zwiebelringe, evtl. rote
- 40 g Essiggurkenscheiben
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Weinessig
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 EL Hefeflocken
- 0.1 L Wies'n Bier



Und so gehts:

- Mit dem Zucker, Salz & Pfeffer, Essig, dem Pflanzenöl, den Hefeflocken und dem Bier eine Marinade anrühren.
- Presssack, Leberkäs' und Sauermilchkäse in feine Streifen schneiden.
- Mit den Essiggurken und den Zwiebeln mischen und mit der Marinade würzen. Ziehen lassen und mit Brot servieren

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/Y62NaQ9S4ss>

Radi

Was wir brauchen:

- 1 Münchner Bierrettich



Und so gehts:

- Den Rettich mit einem scharfen Messer im Querschnitt bis zur Hälfte in Scheibchen von etwa 1-2 mm einschneiden
- Dann den Rettich um die Achse drehen und auf der anderen Seite schräg dagegen schneiden
- Für besonders Geschickte:
 - Die Schnitte nur ein 1/3 so tief einschneiden und einen dritten Schnitt dagegensetzen
 - Oder besser noch: Auf youtube unseren Film dazu anschauen
- Auf jeden Fall die Radizieharmonika mit reichlich Salz zum Weinen bringen

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/Yfw8BwkGZXA>

Münchener Kalbshaxn

Was wir brauchen:

- 1 ganze hintere Kalbshax'n
- 4 L Wasser
- 2 EL Salz

Für den Fond:

- 500 g Wurzelgemüse
- 350 g Lauchzwiebeln
- 1 ganze Knoblauch, halbiert
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Piment
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Lorbeer
- 3 Stück Nelke
- 1 Kräuterbündel, zum Auskochen (Petersilie, Rosmarin, Thymian)

Für die Julienne:

- 450 g Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzeln etc.
- 150 g Zwiebelstreifen



Und so gehts:

- Die Kalbshaxe in kaltem Wasser ansetzen. Schaum abschöpfen und salzen.
- Nach ca. 1 Stunde köcheln das Gemüse und die Zwiebeln zugeben.
- Als letztes den Lauch und die Gewürze zugeben.
- Weitere 20 Minuten fertig kochen.
- Die Zwiebeln und die Gemüsestreifen in etwas Fond ca. 5 Minuten kochen und als Garnitur mit dem Meerrettich und der Petersilie anrichten.
- Mit Kartoffeln servieren.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/ABFmDa5F-0I>

Böfflamot

Was wir brauchen:

Zum Einbeizen:

- 1,25 kg Rinderschulter
- 1,5 L Wasser
- 0,5 L Rotwein
- 0,1 L Weinessig
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Lorbeer
- 1 EL Senfkörner
- 3 Stück Nelke
- 300 g Zwiebeln, geschält
- 1 ganze Knoblauchknolle
- 800 g Suppengemüse
- 2 EL Salz

Einbrenne und Soße:

- 2 EL Weizenmehl, Typ 550
- 100 g Butter
- 3 EL Zucker, braun
- 50 g Creme fraîche
- 20 g Butterschmalz, zum Anbraten



Und so gehts:

- Das Rindfleisch mit dem Gemüse und den Gewürzen in Wasser, Rotwein und Essig einlegen. Salzen und 3-5 Tage ruhen lassen.
- Dann das Fleisch in Butterschmalz anbraten.
- Das eingelegte Gemüse mitsamt den Gewürzen mit anbraten und den Einlegefond aufgießen.
- Salzen und etwa 2 ½ Stunden köcheln lassen.
- Etwa ½ Stunde vor dem Fertigstellen noch Kräuter, wie Rosmarin, Thymian und/oder Salbei mitkochen.
- Das Fleisch, wenn es leicht von der Gabel geht, rausnehmen.
- Den Fond passieren und überkühlen lassen.
- Mit der Butter und dem Mehl eine dunkle Einbrenne herstellen und mit dem Fond aufgießen.
- Etwa 10 bis 20 Minuten auskochen, die Creme fraîche und die Sahne einkochen.
- Mit Zucker, Salz und evtl. Essig nachschmecken und mit Semmelknödel oder Kartoffelpüree servieren.

Mit einem Klick zum Video: <https://youtu.be/wA65Ukv6mNw>

Brathering

Was wir brauchen:

- 500 g Fischfilet, entgrätet
- 6 EL Weizenmehl
- 4 EL Pflanzenöl, zum Backen

Sud:

- 500 ml Wasser
- 500 ml Weißweinessig
- 50 ml Weißweinessig, je nach Gusto
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 3 Stück Lorbeerblatt
- 2 EL Zucker
- 50 g Zwiebel, in Streifen
- 2 Stück Knoblauchzehen



Und so gehts:

- Das Wasser mit dem Weißwein, den Gewürzen, den Zwiebeln und dem Knoblauch durchkochen lassen bis die Zwiebelstreifen durch sind. Dann den Essig zugeben.
- Die gesäuberten Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, leicht in das Mehl tauchen und im Öl ausbacken.
- Dann in den noch heißen Sud geben und ziehen lassen.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/dCINyoRCDWE>

Sauerkraut

Was wir brauchen:

- 500 g mildes Sauerkraut
- 150 g Rote, süße Zwiebeln, geschält und in Streifen
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 30 g Speck
- 75 g Schamlz
- 300 g Apfel, säuerlich
- 100 g Karotten
- 500 ml Apfelsaft
- 500 ml Wasser
- 3 EL Zucker, braun
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Lorbeer
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Majoran
- 1 EL Kümmel
- 3 Stück Nelke



Und so gehts:

- Aus den Gewürzen, mit ca. der Hälfte des Wassers einen Fond herstellen und etwa 20 bis 30 Minuten ziehen lassen.
- Die Zwiebelstreifen, den Knoblauch, den Speck und die Apfelstücke im Schmalz anschwitzen.
- Das Sauerkraut dazugeben, mit dem Apfelsaft, dem restlichen Wasser, und dem Gewürzfond aufgießen, nach Gusto salzen und bei geschlossenem Deckel weitere 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.
- Nach Bedarf mit dem Zucker abschmecken

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/qWLtdovM8E8>

Fischsemmelparade

Was wir brauchen:

- 6 Stück verschiedene Semmeln
- 20 g Butter, streichfähig
- 100 g Lachsersatz/Seehase
- 100 g Makrelenfilet, gegart
- 100 g feines Bismarckheringsfilet
- 1 Portion Blattsalatblätter
- 50 g Zwiebelringe
- 1 Portion Essiggurkenscheibchen
- 1 Portion Meerrettich
- 1 Portion Kapernäpfel



Und so gehts:

- Die Minisemmeln einschneiden und leicht mit der Butter bestreichen.
- Zuerst mit dem Salat und danach mit dem Fisch belegen.
- Zwiebelringe drauf und z.B. mit Kapernäpfel, Gurkenscheiben, Meerrettich oder anderem ausarnieren.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/opAnf5N2PxU>

Gebrannte Mandeln

Was wir brauchen:

- 500 g Zucker
- 250 g Mandeln
- 400 ml Wasser
- 1 Halber TL Zimtpulver
- 1 Prise Vanillepulver



Und so gehts:

- Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und bis 116°C (Kettenflug) kochen.
- Mandeln zugeben und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis der Zucker trocken bröselig wird.
- Auf ein Backpapier leeren und überkühlen lassen.
- Die Mandeln aussuchen und von den Zuckerstücken befreien.
- Den Restzucker mit einem kleinen Schuss Wasser, der Vanille und dem Zimt aufkochen.
- Dann erneut die Mandeln zugeben und einkochen, bis der Zucker wieder bricht. Rausleeren und überkühlt genießen.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/SsyXsKjV2FM>

Semmelschmarrn

Was wir brauchen:

Vanillesoße:

- 50 g Zucker
- 3 Stück Eigelb
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch

Semmelschmarrn:

- 3 Stück Semmeln, vom Vortag
- 250 g Milch mit Vanille
- 2 EL Zucker
- 1 Schuss Sahne
- 3 Stück Vollei
- 20 g Butter
- 100 g Zwetschgen, entkernt
- 2 TL Zimtucker



Und so gehts:

- Für die Vanillesoße, das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz cremig rühren.
- Die Milch mit der Vanille aufkochen, in die cremigen Eier rühren und über dem Wasserbad abziehen.
- Die grob gewürfelten Semmeln mit der Vanillemilch und dem Zucker einweichen und etwas ziehen lassen. Die Sahne und die Eier unterheben.
- In die heiße Butter geben und in einer Pfanne backen.
- Kurz vor der Fertigstellung, die Zwetschgen mit anschwenken und den Zimtucker untermischen.
- Mit der Vanillesoße anrichten und mit dem Puderzucker bestreuen.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/wZovFj0jEY0>

Früchtespieß in Schokosoße

Was wir brauchen:

- 2 Stück Bananen, in Stücke geschnitten
- 150 g Erdbeeren
- 150 g Ananas
- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g helle Schokolade
- 200 g weiße Schokolade
- 150 g Kokosfett



Und so gehts:

- Jede Schokoladensorte mit jeweils 50 g Kokosfett im Wasserbad schmelzen.
- Lauwarm über die gespießten Früchte gießen und verzieren.
- Im Kühlschrank mind. 5 Minuten überkühlen lassen, bis die Schokolade knackig ist.

Mit einem Klick zum Video:

<https://youtu.be/n5j4XTDslgd>

Wiesnhit 2020: "Koa Wiesn ned"

Die Entstehungsgeschichte

Für mich war es sofort klar, dass zu einem Rezeptblock „Wies'n dahoam“ auch eine passende Präsentationsmusik gehört.

Meine ersten Gedanken richteten sich an einen Rap. Das konnte ich mir gut vorstellen und war wieder mal eine Herausforderung. Einen Rap, bzw. einen Text für einen Rap war was neues, das ich noch nicht gemacht hatte.

Ich sammelte Ideen, Gedanken und auch schon ein paar Reime, sowie ich es immer mache. Als ich erstmal genug dieser Anhaltspunkte hatte, ging ich über diese zu sortieren und sobald ich passende Verse zusammen hatte, machten sich meine Gedanken über eine passende Melodie her.

Aber wie schon gesagt: Rap war noch nie in meinem Programm und so hatte ich meine Probleme damit. Und wie meine Gedanken so schweiften, fiel mir ein, dass ich als Junge mit meinem Papa gerne den Münchner Trachtenzug ansah. Dabei faszinierten mich besonders die Trommler, die Fanfarenzüge und natürlich die Marschmusik der Blasmusikanten. Es dauerte nicht lange, bis mir klar wurde, der Tölzer Schützenmarsch war das Richtige.

In einer Übernachtsarbeit suchte ich nach den geeigneten Interpreten und passte den Text der Musik an. Am nächsten Tag sicherte ich mir das Einverständnis der Wallgauer Musikkapelle, deren Aufnahme mich am meisten überzeugte. Schon kam alles ins Laufen. Jens Ohly und Bernie Maisberger kreierte die Grundlage, auf die ich dann den Text einsang.

So ist nun eine recht eingängliche Wies'nmelodie entstanden und der Rap muss halt warten.

Das Video zum Wiesnhit findet Ihr hier: <https://youtu.be/ulutfwiWLRs>

Johann Barsy



Wer ist eigentlich Johann Barsy?

- über 40 Jahre in der Küche
- über 35 Jahre Konditor
- über 33 Jahre Küchenmeister
- über 30 Jahre selbständiger Gastronom
- Ernährungs- & Diätberater



Seine Kochgeschichten

bodenständig bayrisch - vom Erdäpfelsalat bis zum Böfflamott

klassisch französisch - von Fonds zu Suppen und Soße

erfrischend modern - vom Gartenbeet zum Kochtopf

Ein steter Wissensdrang ist der Motor seines Handelns.

Dabei steht eine vernünftige Ernährung in seinem Mittelpunkt.

Denn wenn die Natur gewollt hätte, dass wir uns von Nahrungsergänzungsmitteln ernähren sollten, dann hätte sie Pillenbäume hervorgebracht. Aber es wachsen doch Äpfel, Birnen und Zwetschgen an den Bäumen.

Ich glaube die Kinder begreifen das als erstes.

The image features a background of a blue and white checkered pattern, where the squares are rotated 45 degrees. A large, horizontal, blue brushstroke with a rough, torn edge is centered on the page. Inside this brushstroke, the text "An Guad'n!" is written in a white, bold, sans-serif font with a slight drop shadow.

An Guad'n!